



# PAIN DES GAULES



## VUE

Aspect rustique  
Alvéolage irrégulier  
Mie ambrée, couleur  
«caramel»



## ODEUR

Levain  
Notes de miel



## GOÛT

Acide/levain  
Longueur en bouche  
Mie onctueuse

## Avantage CONSOMMATEUR

Des notes levains très aromatiques  
Idéal pour accompagner fromages et charcuterie  
Pain typé et intense

## LES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS

Farine de Blé  
Levain de Seigle  
Farine de Céréales Toastées  
Farine de Malt Torréfié

- RUSTIQUE
- PAIN DE CARACTÈRE
- GOÛT PRONONCÉ